



Niepoort Wana Bi 2015

À partir de les vignobles de Casa do Vilar, où Regina Pessoa et Abi Feijó vivent et trouvent l'inspiration pour leurs créations artistique, y compris le livre Niepoortland de Regina Pessoa, a été créé un Alvarinho fermenté en barriques, avec un profil très particulier et différent du style expressif et aromatique de cette variété de la région du Minho. Comme son nom l'indique, Wanabi a le profil d'un vin qui essaie d'être un Alvarinho distinct.

VINIFICATION

Les raisins proviennent d'un vignoble de 1,6 ha de Casa do Vilar, planté dans la sous-région de Vale do Sousa. Le vin a été vinifié et a vieilli en barriques usagées de chêne français. Après 10 mois en barrique, il a été mis en bouteille en juin 2016.

NOTES DE DÉGUSTATION

Avec un profil très discret mais délicat, et un léger arôme d'agrumes et d'herbes fraîches, est un Alvarinho où prévaut l'équilibre et la délicatesse d'arômes au lieu des notes de fruits tropicaux. Les notes boisées de barrique sont bien intégrées. Dans la bouche, il a un bon volume, une bonne acidité et minéralité, est enveloppant et avec beaucoup d'harmonie. Finale rafraîchissante avec autorité et une légère crémosité de la barrique. Un Alvarinho approprié pour la table, dont le vieillissement en bouteille sera intéressant de suivre.

INFORMATIONS TECHNIQUES

PRODUCTEUR Niepoort (Vinhos) S.A. RÉGION Vinhos Verdes TYPE DE SOL Granite

VIGNOBLES Casa de Vilar (sous-région de Vale do Sousa) CÉPAGES Alvarinho

PÉRIODE DE VENDANGE septembre MODE DE VENDANGE Manuelle MALOLACTIQUE Aucune

FERMENTATION Barriques en chêne français MISE EN BOUTEILLE juin 2016

ÉLEVAGE 10 mois dans barriques SUCRE RÉSIDUEL (G/DM³) 3 ALCOOL (%) 12 PH 3.2

ACIDITÉ TOTALE (G/DM³) 5.14 ACIDITÉ VOLATILE (G/DM³) 0.54 SO₂ LIBRE DE REMPLISSAGE (MG/DM³) 18

SO₂ TOTAL (MG/DM³) 57

SUGGESTIONS D'ACCOMPAGNEMENT Il va bien avec coquillages, poissons délicats ou fromages à pâte molle. Suggestions végétariennes : Salade César, aubergines, humus.

